



MES RECETTES FAVORITES

Biscuits chocolat & citrouille

Ingrédients

2 $\frac{1}{2}$ tasses	purée de citrouille
3 c. à soupe	beurre
2	oeufs
1 c. à café	vanille
$\frac{1}{2}$ tasse	sucre
2 $\frac{1}{2}$ tasses	farine
1 $\frac{1}{2}$ tasse	grains chocolats mi-sucré
2/3 tasse	poudre de cacao

Préparation

1. Mélanger les ingrédients à la fourchette, sauf la poudre de cacao.
2. Incorporer 2/3 de tasse de poudre de cacao.
3. Cuire sur plaque à biscuits de 15 à 20 minutes à 350°F.
4. Laisser tiédir avant de servir.

Donne 36 biscuits environ.

Bon appétit !!!

Fernande Hébert